



CUVÉE DES OLIVIERS BLANC

BIO

Languedoc - Blanc 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	BIO
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Bourboulenc (10%) / Marsanne (40%) / Vermentino ou Rolle (50%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

La typicité aromatique des blancs du Terroir de Belvize s'exprime dans son aspect floral et de fruits blancs et enrobe la vivacité de ce vin, à structure puissante et équilibrée.



ELABORATION

Culture biologique.
Agriculture biologique.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets or vert.

NEZ : Expressif, fin, arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, légers arômes de pêche, intenses arômes de pomme.

BOUCHE : Vive, intense, ronde, subtiles notes d'acacia, légères notes de fleurs blanches, notes de pomme, souple, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

